



Asu Mare!

Gastronomie Peruvienne

ENTRÉES

SOUPE DE JOUR

Nous consulter, change
tous les jours

8€



CAUSA LIMEÑA

Terrine de purée de pommes
de terre, farcie au thon, oignon
épicé

8€



EMPANADAS DE CARNE

Chausson cuit au four, à la viande
de boeuf, oeuf, oignons, raisins
et olives

5€



TAMAL DE CERDO

Pâte de maïs du Pérou farcie
au porc, cuite à la vapeur dans
une feuille de bananier

8€



YUCAS A LA HUANCAINA

Manioc frit avec sauce à la
huancaina et légèrement origan

8€



GUACAMOLE

Des morceaux frits de porc
assaisonné accompagnées de
patates douces

8€



PAPA A LA HUANCAINA

Pomme de terre à la vapeur en sauce
fromage et piment très doux

8€



ENTRÉES

PAPA RELLENA

Pomme de terre farcie au bœuf, des oignons, œuf, olives, et des raisins

8€



LECHE DE TIGRE

Du jus du ceviche avec morceau de poisson, oignons, légèrement épicée

12€



CHORITOS A LA CHALACA

Moules en coquille avec maïs cilantro tomates, oignons, marinées au citron vert

12€



DIVERS

PORCIÓN DE CANCHA

Portion de maïs

3€



PORCIÓN DE ARROZ

Portion de riz

3€



PORCIÓN DE FRITAS

Portion de frites

4€



POISSON ET FRUITS DE MER

PESCADO FRITO

Dorade Royale Frite accompagnée de riz et d'une salade citronnée

22€



SUDADO DE PESCADO

Dorade Royale aromatisé à la vapeur avec oignons, tomates et servi avec du riz blanc

23€



PARIHUELA

Soupe du Dorade royale aromatisé à la vapeur avec fruits de mer

26€



PESCADO A LO MACHO

Dorade royale frite avec une couche de sauce aux fruits de mer avec riz

25€



COMBO MARINO

Friture du poisson avec fruits de mer et ceviche de poisson

26€



MENÚ ENFANT

PLAT+BOISSON

Steack haché ou filet de poulet, frites et riz (salade)

12€



PLATS DU WEEK-END

ARROZ CON POLLO

Poulet et du riz ou coriandre avec carotte, petits pois et huancaína en garniture

18€



ARROZ CON PATO

Canard et du riz ou coriandre avec carotte, petits pois et huancaína en garniture

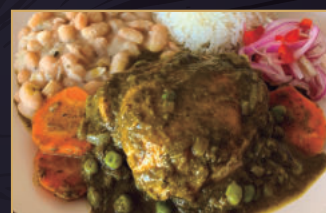
20€



SECO DE POLLO / PATO

Potage de poulet/canard au coriandre et sauce ou piment rouge servi avec du riz blanc et des haricots

20€



SECO DE CABRITO

Potage à l'agneau ou coriandre et sauce ou piment rouge servi avec du riz blanc et des haricots

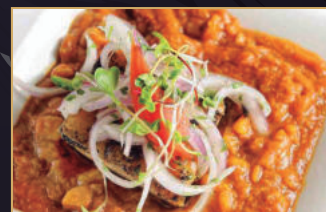
20€



CARAPULCA DE CERDO

Potage de pomme de terre déshydratée et de la viande servi avec du riz blanc

18€



CALDO DE GALLINA

Soupe concentrée de poulet servi avec oeuf, pâte et ciboulettes

15€



1/4 POLLO A LA BRASA

Poulet rôti à la manière péruvienne servi avec des frites et salade composée

15€



TRIO MARINO

Jalea mixto, ceviche et arroz con mariscos

35€



RONDA MARINA

Jalea, ceviche, arroz con mariscos, choros a la chalaca et causa

50€



SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

ANTICUCHOS DE CORAZÓN

3 Brochettes de coeur de boeuf marinées et relevées, à la planche, épis de maïs, pammes de terre et garniture en huancaína

15€



ANTICUCHOS CON RACHI

Brochettes de coeur de boeuf marinées et relevées, à la planche avec rachi, épic de maïs, pommes de terre et garniture en huancaína

18€



ARROZ CHAUFA DE POLLO

Du riz avec morceaux de poulet au style péruvienne chinoise

18€



ARROZ CHAUFA DE CARNE

Du riz avec morceaux de boeuf au style péruvienne chinoise

18€



ARROZ CHAUFA MIXTO

Du riz avec morceaux de boeuf et poulet au style péruvienne chinoise

19€



ARROZ CHAUFA DE MARISCOS

Du riz au style péruvienne chinoise avec fruit de mer

22€



ARROZ CON MARISCOS

Du riz avec fruits de mer en sauce au piment rouge et salade

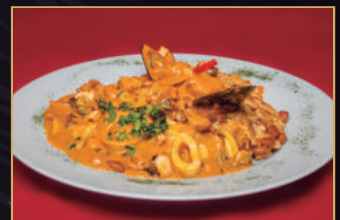
22€



PICANTE DE MARISCOS

Des fruits de mer en sauce au piment jaune, salade et du riz

22€

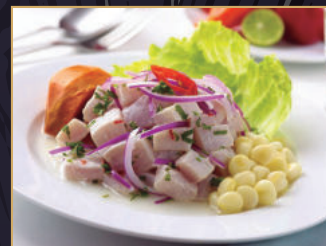


S P É C I A L I T É S D E L A M A I S O N

CEVICHE DE PESCADO

20€

Du poisson mariné au jus de citron vert servi avec des oignons, du maïs et des patate douces



CEVICHE MIXTO

23€

Du poisson et des fruits de mer mariné au jus de citron vert, servis avec des oignons, du maïs et papate douce



LOMO SALTADO

19€

Émincé de filet sautées aux petits oignons, tomates, frites et riz en garniture



TALLARIN SALTADO

19€

Pates sautées au boeuf, oignons, sauce soja, tomates, ciboulettes et coriandre



JALEA MIXTA

25€

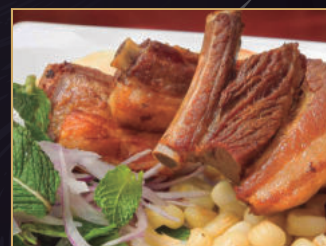
Friture de poisson, poulpes, calamars, moules, crevette servi avec des frites de manioc et salade



CHICHARRON DE CERDO

17€

Des morceaux frits de porc assaisonnés et accompagnés de patates douces



BISTECH A LO POBRE

22€

Steack de boeuf frit accompagné de ananes, oeufs, frites, salade et riz anc



LES WEEK-END

POLLO A LA BRASA À EMPORTER

Frites, salade composée, piment et
vinaigrette



1 Poulet Rôti Complet
(4 personnes)

45€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière Peruvienne
Cuzqueña Brune

5€



Bière Peruvienne
Cuzqueña Brune

5€



Pisco Sour
Pérou

8€



Bière Peruvienne
Cristal

5€



Bière Desperados

5€



Bière Heineken

3€



Bière Super Bock

3€



Bière 1664

3€



Bière PelForth

5€



Bière Mexiccinne Corona

5€



Bière Peruvienne
Pilsen 630 ml

10€



Bière Peruvienne
Pilsen 310 ml

5€



BOISSONS GAZEUSES

Gazeuses Inka
Kola Conette

3€



Gazeuses Inka
Kola 2.25 Litre

13€



Chicha Morada
1 Litre

13€



Limonade Frozen
1 Litre

10€

